



Figura 3. Injúrias de trips (esquerda) e presença de cigarrinha (direita) em folíolos de amendoim.

Atualmente, na zona produtora de amendoim no Cariri do Ceará, devido provavelmente ao clima, as cercosporioses não chegam a afetar economicamente a cultura.

COLHEITA E PÓS-COLHEITA

Na colheita, as plantas devem ser arrancadas e deixadas em “cura”, com os frutos para cima (Figura 4), para secagem natural, ao sol, por cinco a seis dias.



Figura 4. Arranquio e inversão das plantas no campo para secagem e prevenção de fungos responsáveis pela produção de aflatoxinas. Missão Velha, 2007.

Na pós-colheita, a secagem deve garantir ao produto umidade inferior a 10%. Manter teores de umidade inferiores a este no armazenamento dos grãos em vagem, sendo rigoroso também com a higiene no beneficiamento, no armazenamento e comercialização do amendoim.

Seguir as recomendações da PI para a lavoura do Amendoim nas condições do Cariri cearense é possível conseguir incrementos de produtividade acima de 100% da produção local e produto sem resíduos de agroquímicos, com rastreabilidade e segurança alimentar comprovada e qualidade aceita por qualquer mercado consumidor.

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Tarcísio Marcos de Souza Gondim
Taís de Moraes Falleiro Suassuna
Raul Porfírio de Almeida
Rosa Maria Mendes Freire
Ramon de Araujo Vasconcelos
Geraldo dos Santos Oliveira

Editoração Eletrônica
Flávio Tôrres de Moura
Ségio Cobel da Silva

Fotos
Tarcísio Marcos de Souza Gondim
Raul Porfírio de Almeida
Taís de Moraes Falleiro Suassuna

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rua Osvaldo Cruz 1143 Campina Grande, PB
Telefone: (83) 3315-4300
Fax: (83) 3315-4367
www.cnpa.embrapa.br
sac@cnpa.embrapa.br
 Tiragem: 1.000 exemplares
 1ª edição

PRODUÇÃO INTEGRADA DE AMENDOIM NO CARIRI CEARENSE



Embrapa
Algodão

CAMPINA GRANDE - PB
2008



Ministério da
 Agricultura, Pecuária
 e Abastecimento



PRODUÇÃO INTEGRADA DE AMENDOIM NO CARIRI CEARENSE

A Produção Integrada de Amendoim (PI-Amendoim) consiste de um conjunto de atividades para produzir amendoim com qualidade e segurança alimentar exigidas tanto no mercado interno quanto no externo.

COMO O PRODUTOR PODE PARTICIPAR DA PI-AMENDOIM?

A PI-Amendoim é um sistema livre de adesão pelos produtores, mas estes devem seguir normas técnicas específicas desse sistema de produção e registrar, em caderno de campo e de pós-colheita, todas atividades de:

a) Campo:

-**Pré-plantio:** seleção da área, escolha da cultivar, análise, preparo do solo e plantio.

-**Pós-plantio:** cultivar, calagem, adubação, ocorrência e controle de plantas daninhas, pragas, monitoramento de umidade (chuvas, irrigação) e colheita;

b) Pós-colheita: secagem, beneficiamento, armazenamento e comercialização.

Todas essas etapas são relevantes, contudo, os principais enfoques de PI-Amendoim, passam pela escolha da cultivar e por cuidados fitossanitários, especialmente com relação à ocorrência de fungo (Figura 1), que causam contaminação do amendoim na fase do plantio a colheita (*Aspergillus parasiticus*) e na de pós-colheita e armazenamento (*A. flavus*).



Figura 1. Incidência do fungo *Aspergillus sp* em sementes de amendoim.

O processo de certificação é necessário para atender a crescente exigência do mercado globalizado por produtos de origem conhecida e de qualidade comprovada.

Na PI, mudanças na produção visando qualidade do amendoim e sustentabilidade do sistema baseia-se em cultivares mais produtivas de alto padrão genético, adaptadas ao Cariri cearense, a exemplo das cultivares de amendoim BR-1, BRS 151-L7 e BRS Havana, produzidas, testadas e recomendadas pela Embrapa Algodão. Essas cultivares apresentam produtividade variando de 1800 kg/ha a 3500 kg/ha de sementes para condições de sequeiro e irrigada.

Um dos problemas na qualidade da produção advém justamente da má qualidade das sementes.

TRATOS CULTURAIS E CONTROLE FITOSSANITÁRIO

Um dos principais aspectos da PI-Amendoim é prevenir a contaminação do amendoim por fungos (Figura 1) produtores de aflatoxinas, cuja substância pode causar sérios prejuízos à saúde humana. No Brasil, níveis superiores a 20 µg/kg de aflatoxina impedem a comercialização.

COMO SE PREVINE A CONTAMINAÇÃO POR AFLATOXINAS?

Para prevenir a aflatoxina, as recomendações de cultivo incluem conhecimento de:

Solo: profundos, férteis (natural ou por adubação) e ricos em cálcio, textura arenosa, bem drenados com pH na faixa de 5,0 a 6,0, pouco

Plantio: conhecer o ciclo da cultivar e, com semente certificada (Amendoim BR-1, BRS 151-L7 ou BRS Havana), realizar a semeadura com duas sementes / cova no espaçamento de 0,3 m a 0,5 m entre linhas, fazendo coincidir a colheita com o final do período chuvoso.

Manejo: evitar danos aos frutos e as raízes durante o controle de plantas daninhas, ou da adubação para não favorecer a entrada de fungos. No controle químico das plantas daninhas ou de pragas, seguir as normas de aplicação do produto com uso de EPI e do período de carência recomendado pelo fabricante. Em caso de veranicos, irrigação de salvamento pode eliminar o surgimento de *Aspergillus* nas vagens do amendoim.

Controle de pragas: amostragens semanais são realizadas para observar a ocorrência de pragas, devendo o controle fitossanitário ser realizado apenas quando a incidência de doenças (cercosporioses) (Figura 2) e a infestação de insetos (cigarrinha e tripes) (Figura 3) e lagarta-do-pescoço-vermelho) atingirem níveis de controle, sendo duas cigarrinhas por folha, 50% de folíolos com injúrias de tripes e 80% de folíolos com perfurações da lagarta) recomendados pela Embrapa Algodão.



Figura 2. Incidência de cercosporiose em folíolos de amendoim.